PERNIL AO MOLHO PIMENTINHA

INGREDIENTES

1,2 kg de pernil suíno com pele

200 g de repolho fatiado

1 cebola roxa média em rodelas ou meia lua

3 colheres de sopa de maionese

1 colher de sopa de geleia doce de pimenta malagueta

1 colher de sopa rasa de sal temperado

alho moído ou em pó a gosto

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

alecrim a gosto

azeite de oliva a gosto

2 colheres de sopa de vinagre branco

1 colher de chá de molho de alho

MODO DE PREPARO

Primeiro corte o pernil em fatias de mais ou menos 2 centímetros de espessura preservando a pele e mensurando as fatias de modo que duas sejam suficientes para cada pessoa.

Em uma frigideira ou caçarola grande coloque o azeite de oliva necessário para dourar a carne. Coloque as fatias de pernil na frigideira juntamente com o alho e o alecrim, posicionando todas de modo que você doure elas ao mesmo tempo, primeiro um lado até estar passado e depois o outro.

Quando a carne estiver passada e dourada, acrescente a cebola roxa mexendo regularmente até que comece a refogar.

Assim que a cebola estiver refogando, coloque o repolho por sobre a carne e a cebola, de modo que o cozimento do repolho seja por vapor e calor e feche a frigideira com uma tampe e deixe em fogo baixo cuidando para não queimar, se for necessário acrescente um pouquinho de azeite de oliva ou água.

Para preparar o molho use um recipiente pequeno, coloque o sal temperado, a manteiga ou margarina, a geleia de pimenta malagueta e uma colher de chá de molho de alho, misture tudo até obter um molho homogêneo.

Após o repolho cozido, a seu gosto, derrame de forma uniforme o molho por sobre o repolho e a carne, misturando devagar.

Após misturado coloque as duas colheres de vinagre branco e as 3 colheres de maionese, mexendo novamente para misturar.

Deixe em fogo baixo por mais 3 a 5 minutos e sirva.

Dica, acompanha arroz a grega e uma salada de acelga com manga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47060-pernil-ao-molho-pimentinha.html